

Tržište i cijene

Ing. Milan Hafner, Ljubljana

Poslovno udruženje za mljekarstvo

U SLOVENIJI SE U GOD. 1961. ZNATNO POVEĆALA PROIZVODNJA MLIJEKA ZA TRŽIŠTE I PRERADA

Pregled proizvodnje mlijeka u razdoblju od zadnjih pet godina pokazuje neznatno povećanje što se u prvom redu odražava u otkupu tržišnih viškova mlijeka. Cijeni se da je u Sloveniji god. 1961. proizvedeno 430 milijuna litara mlijeka. Ta je količina samo za 20 milijuna litara veća od one god. 1960., što dokazuje da se proizvodnja mlijeka po kravi ne povećava, dapače da je na društvenom sektoru pala. U pogledu proizvodnosti krava nema uopće pozitivnih rezultata, ipak to ne isključuje povećanje prodaje tržišnih količina mlijeka što je rezultat povećanja broja muznih krava, u prvom redu na društvenim poljoprivrednim dobrima.

Domaće tržište je bilo u prošloj godini zadovoljavajuće opskrbljeno mlijekom i mlječnim proizvodima. Nastupilo je i razdoblje zasićenja tržišta mlječnim proizvodima. Ta pojava koja je nastupila najprije god. 1957. bila je ozbiljna opomena da se poboljša kvaliteta proizvedenog mlijeka i s tim u vezi u prvom redu poboljša i kvaliteta mlječnih proizvoda. Upozorila je i na to da se potrošnja naročito zbog stalnog povišenja cijena ne povećava kako to predviđa perspektivni program, pače da stagnira.

Organizirani otkup tržišnih količina mlijeka mljekarskih pogona je u god. 1961. dostigao u poslijeratnom razdoblju u Sloveniji svoj maksimum, što pokazuje ovaj pregled:

God.	količina otkup. mlijeka	indeks	otkup mlijeka po sektorima privat. s. (PZ) društ. s. (PD)	
1957.	69,3 mil. lit.	100	—	—
1958.	64,6 mil. lit.	93	51,7 mil. lit.	12,9 mil. lit.
1959.	60 mil. lit.	87	46,1 mil. lit.	13,9 mil. lit.
1960.	72,2 mil. lit.	104	51,6 mil. lit.	20,6 mil. lit.
1961.	88,6 mil. lit.	128	59,3 mil. lit.	29,3 mil. lit.

Otkupljena količina tržišnih viškova mlijeka bila je god. 1961. za 22,7% veća u poredbi s god. 1960. Najveći utjecaj na tako povećani otkup mlijeka imala su društvena poljoprivredna dobra od kojih su mljekare otkupile 8,7 milijuna litara ili 42,3% više mlijeka nego god. 1960. Udio društvenih poljoprivrednih dobara je dakle pri otkupu mlijeka dostigao već 33%, što je svakako veliki uspjeh u poredbi s prošlim godinama. Isto tako je znatno povećanje otkupa mlijeka od kmetijskih zadruga, dakle od individualnih proizvođača, što je djelomično posljedica zabrane prodaje nepasteriziranog mlijeka i također povećanja tržišne proizvodnje mlijeka spomenutog sektora. Društvena poljoprivredna dobra su prošle godine nudila na tržište ukupno 36 milijuna litara, jer su osim prodaje mlijeka mljekarama prodavala svoje tržišne viškove i direktno potrošačima. Akcioni program mlijeka za tržište su poljo-

privredna dobra u god. 1961. prebacila za cca milijun litara, što dokazuje sve veći utjecaj što ga ima na našem tržištu tržišna proizvodnja mlijeka društvenih poljoprivrednih dobara. Suprotno sa spomenutom činjenicom zapaža se težnja nekih poljoprivrednih dobara da smanje opseg proizvodnje mlijeka, što je rezultat nerentabilnosti koja se s povećanjem materijalnih troškova, a u prvom redu zbog niske proizvodnosti krava u prosjeku (2230 lit) neznatno povećava.

S ubrzanim izlučivanjem niskoproduktivnih krava muzara te koncentracije i još potpunije specijalizacije mlječne proizvodnje u neposrednoj blizini potrošačkih centara snizit će se proizvodni troškovi mlijeku. To je i nužno ako hoćemo povećati malu potrošnju mlijeka.

Otkupna cijena mlijeka na društvenom sektoru se je prošle godine kretala od 34 — 44 d litra sa 3,6% masti. U prosjeku su poljoprivredna dobra postigla cijenu od 39,5 d, a individualnim proizvođačima su mljekare preko poljoprivrednih zadruge plaćale mlijeko po 30,43 d litru.

Na osnovu sabranih nepotpunih podataka cijeniimo da je od ukupne količine mlijeka, koje su u god. 1961. otkupile mljekare u Sloveniji, upotrebljeno cca 35 milijuna litara za konzum što je za 9,4% više nego god. 1960. i cca 50,1 mil. lit. za preradu u različite mlječne proizvode. Prerada mlijeka se u toj godini u poredbi s god. 1960. povećala za 24,8%.

Povećanje opsega prerade mlijeka u mlječne proizvode je u poredbi s god. 1960. kako slijedi:

Vrsta proizvoda	proizvodnja 1961.	indeks (1960 = 100)
1. maslac	1,244.970 kg	125
2. tvrdi i polutvrdi sir	1,438.200 „	105
sir ementalac	503.000 „	
„ grojer	359.000 „	
„ edamac	97.600 „	
„ trapist	333.000 „	
„ gouda	76.320 „	
„ tolminski	69.170 „	
3. meki i topljeni sir cca	245.750 „	173
4. skuta	319.650 „	114
5. jogurt	922.000 lit.	105,5
6. kazein	79.000 kg	
7. mlijeko u prahu	777.000 „	120
8. mlječni sladoled	2,610.000 kom	77,3
9. jugolit	95,8 t	
10. kazeinska ljepila	437,4 „	124

Proizvodnja maslaca se znatno povećala, a isto tako i proizvodnja topljenog sira, što je u prvom redu posljedica većeg otkupa mlijeka, zastoja u prodaji sira te kvarenja zaliha radi slabe kvalitete mlijeka i neodgovarajućih skladišnih kapaciteta za daljnje i primjerno skladištenje.

Osim spomenute preradbe i prodaje konzumnog mlijeka povećao se i izvoz svježeg mlijeka u Trst i Goricu. Izvoz mlijeka se od 586.400 lit. u god. 1960. povećao na 3,474.000 lit, što potvrđuje činjenicu od kolikog značenja postaje pitanje izvoza mlijeka i mlječnih proizvoda, jer već prvo povećanje

otikupa tržišnih viškova mljekaka otežalo je plasman svih proizvoda na našem unutarnjem tržištu.

Problemi koji su se pojavili u mljekarskoj preradbenoj djelatnosti prošle godine traže hitno donošenje odluka i zadovoljavajuća rješenja. Pri rješavanju tog pitanja je svakako od značenja izgradnja centralnog skladišnog podruma za mlječne proizvode. S tim objektom će se ubuduće uspješnije izravnjavati potrebe tržišta, jer kolebanja u proizvodnji mljekaka u toku godine još uvijek su vrlo velika i u cijelosti ih nije moguće u perspektivi potpuno ukloniti.

Iz domaće i strane štampe

Nitrat kao sredstvo protiv maslačno-kiselog vrenja u goudi i edamcu (Algemeen Zuivelblad br. 14/1961) — Prigodom zabrane upotrebe nitrata kod proizvodnje sira u Njemačkoj mnogo je raspravljeno, pa su te rasprave dovele i do suprotnih gledišta u pogledu djelovanja nitrata. Kod toga se naime zaboravlja, da nitrat ne sprečava samo pogreške koje izazivaju bakterije coli vrste, nego da ima i važan zadatak da spriječi maslačno-kiselost vrenja u siru. Već Peerebom prije 100 godina ukazao je na ovo povoljno djelovanje, a to je von Vos god. 1948. potvrdio. Bakterije maslačno-kiselog vrenja su neprijatelj broj 1 u sirarstvu. Kako to da usprkos upotrebe nitrata one stupaju u akciju? Liebert je dokazao da im intenzivna pasteurizacija onemogućuje djelovanje nitrata. Sam nitrat ne sprečava razvoj bakterija maslačno-kiselog vrenja, nego se to zbiva nakon što se nitrat pretvori u nitrit posredstvom enzima Xanthineoxydase koja se naziva i Xanthinedehydrogenase ili Schardingerov encim koji je otprilike isto tako termorezistentan, kao što encim peroksidaza. Bakterije coli vrste reduciraju nitrat najprije u nitrit, a nakon toga nitrit se pretvara u amonijak (NH_3) i bjelanchevine bakterija. Preveliki broj tih bakterija onemogućuje pak djelovanje nitrata. Nitrat se ne može jednostavno nadomjestiti nitritom, jer ne samo da je njegova upotreba zabranjena, nego je i inače štetno. Uostalom nitrit samo kratko vrijeme sprečava djelovanje bakterija maslačno-kiselog vrenja. Da se postigne trajno djelovanje treba da uz to budu i drugi faktori. Najprije treba da sol prođe u sir. Osim toga zavisi i o sadržini vode u siru. Npr. u Chadder siru ne mogu djelovati bakterije maslačno-kiselog vrenja, jer kod njegove proizvodnje nema perioda bez soli.

U praksi se zbiva obično tako, da nitrit koji nastaje iz nitrata, bude samo kratko

vrijeme u siru, a zatim ga nestane. On djeluje upravo tada kada počne da klija stanoviti broj spora. Nakon nitrit perioda preostaju još nerazvijene žive spore koje se ne mogu razvijati zbog prodiranja soli. Što je veća koncentracija soli u sadržini vode sira, to se više sprečava razvoj spora.

Barometar jednog broja za maslac u Švedskoj (MNBL 45) — Svenska Mejeritidningen, najpoznatiji stručni list za mljekare u Švedskoj objavljuivat će svake sedmice jedni broj mlječne masti. Poznato je da sastav mlječne masti uvelike varira, što zavisi o prehrani krava. Tako je fizički institut Mljekarskog istraživačkog zavoda u Kielu ispitivao mlječnu mast na dobavnom području jedne mljekare za vrijeme od jedne godine. Jedni broj mlječne masti zimi bio je cca 28—30 jedinica, a ljeti za vrijeme paše oko 40 i više jedinica. Ove se razlike uvelike odražavaju na konzistenciju maslaca. Veći udio zasićenih masnih kiselina uzroče maslac čvrste konzistencije, dok opet veliki udio nezasićenih kiselina meki maslac. To nije baš poželjno s obzirom na prosječne temperature ljeti ni zimi. Promjena prehrane kod pojedine životinje brzo se očituje, pa čak od jedne do druge mužnje. Prema istraživanjima provedenim u Kielu u jednom dobavnom području promjena u krmljenju u proljeće i jeseni očitovale se otprilike unutar sedam dana konačnom promjenom jednog broja. U području gdje se krave hrane pretežno repinim lišćem, mljekare u to doba godine nisu u stanju proizvesti maslac odgovarajuće konzistencije. Za praksu je važno znati sastav mlječne masti, kako bi se poduzele odgovarajuće mjere kod pripreme vrhnja i dobio maslac koji po svojoj konzistenciji donekle odgovara.